заготовки из огурцов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Все мы не представляем свой стол без соленых или маринованных огурчиков, к тому же большинство традиционных праздничных салатов, готовятся с добавлением этого ингредиента. Как заготовить на зиму хрустящие и вкусные огурчики – расскажет наша книга! Теперь нет нужды покупать втридорога соленья у перекупщиков на рынках, отныне вы сможете делать их самостоятельно, с минимальными затратами и прекрасными вкусовыми характеристиками!

- С. П. Кашин
  -
  - Заготовки из огурцов
    - Соленые огурцы по-болгарски
    - Соленые огурцы «Мелник»
    - Соленые огурцы с эстрагоном
    - Маринованные острые огурцы
    - Маринованные огурцы с луком
    - Маринованные огурцы со сладким перцем
    - Маринованные огурцы с хреном
    - Маринованные огурцы с корицей
    - Маринованные огурцы с красной смородиной
    - Маринованные огурцы с виноградными листьями
    - Консервированные огурцы
    - Огурцы, консервированные с тыквенно-яблочным соком
    - Огурцы, консервированные в томатном соусе
    - Огурцы, консервированные с щавелевым соком
    - Огурцы, консервированные по-итальянски
    - Огурцы, консервированные в горчице
    - Огурцы, консервированные в клюквенном соке
    - Огурцы, консервированные в виноградных листьях
    - Огурцы, консервированные с листьями лимонника
    - Огурцы, консервированные по-швейцарски
    - Малосольные огурцы
    - Маринованные корнишоны
  - Консервированные салаты с огурцами
    - Пикули
    - Салат по-варнски

- Салат из огурцов с кинзой
- Салат из огурцов с томатами
- Салат из огурцов с яблоками
- Салат из огурцов с физалисом
- Салат из огурцов со сладким перцем в маринаде
- Салат из огурцов со сладким перцем и чесноком
- Салат из огурцов со сладким перцем и лавровым листом
- Салат из огурцов со сладким и душистым перцем
- Салат из огурцов с острым и сладким перцем
- Салат из огурцов с баклажанами и чесноком
- Салат из огурцов с кабачками и репчатым луком
- Салат из огурцов с морковью и чесноком
- Салат из огурцов с белокочанной капустой
- Салат из огурцов с репчатым луком и чесноком
- Салат из огурцов с репчатым луком и зеленью петрушки
- Салат из огурцов с чесноком и черным перцем
- Салат из огурцов со спаржевой фасолью и цветной капустой
- Салат из огурцов с сельдереем и зеленью петрушки
- Салат из огурцов с зеленью укропа и гвоздикой
- Салат из огурцов с зеленью укропа и петрушки
- Салат из огурцов с зеленью петрушки и чесноком (вариант 1)
- Салат из огурцов с зеленью петрушки и чесноком (вариант 2)
- Салат из огурцов с тархуном и зеленью укропа
- Салат из огурцов с тархуном и яблоками
- Салат из огурцов с черным перцем и тмином
- Салат из огурцов с лавровым листом и душистым перцем

С. П. Кашин
Заготовки из огурцов

© Кашин С. П., 2015

Заготовки из огурцов

Соленые огурцы по-болгарски

Ингредиенты

10 кг огурцов,
500 г соли,
300 г корней хрена,
300 г растительного масла,
150 г стеблей и соцветий укропа,
10 г черного молотого перца,
7 $^{1}/_{2}$ л воды,
5 столовых ложек уксусной эссенции.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

Корень хрена очистите и измельчите. Полученным рассолом залейте помытые огурцы и оставьте на 24 часа.

По прошествии указанного времени уложите огурцы в простерилизованные банки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавьте уксусную эссенцию и рассол, а затем налейте растительное масло. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Соленые огурцы «Мелник»

Ингредиенты

10 кг огурцов,
150 г зелени петрушки,
150 г репчатого лука,
100 г чеснока,
100 г зелени сельдерея,
100 г стеблей и соцветий укропа,
450 г соли,
5 г сахара,
5 г молотого черного перца,
5 г лаврового листа,
1 л 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Огурцы помойте, натрите солью и оставьте на 12 часов.

Уксус соедините с 50 г соли.

Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте.

По прошествии указанного времени огурцы тщательно оботрите, выложите в простерилизованные банки вместе с чесноком, луком, зеленью сельдерея, лавровым листом, укропом, сахаром, оставшейся солью и перцем и залейте полученным маринадом.

Через несколько дней закатайте банки крышками и уберите на хранение в холодное место.

Соленые огурцы с эстрагоном

Ингредиенты

10 кг огурцов,
7 1/2 л воды,
750 г соли,
350 г листьев черной смородины,
300 г листьев вишни,
300 г листьев хрена,
300 г укропа с зонтиками,
4 головки чеснока,
3 корня хрена,
3 корня сельдерея,
1 стручок жгучего перца,
1 пучок эстрагона,
1 пучок сельдерея.

Способ приготовления

Коренья очистите и нашинкуйте.

Часть специй, зелени, листьев указанных растений и кореньев выложите на дно эмалированной посуды. Огурцы помойте и уложите в кастрюлю со специями.

Оставшиеся коренья, листья и специи выложите сверху, накройте деревянным кружком и гнетом, оставьте на 6 недель. Желательно, чтобы на деревянном кружке было 2 отверстия – для добавления рассола и выхода воздуха.

Для приготовления рассола соедините воду с солью и доведите полученную жидкость до кипения. Влейте немного рассола при закладке ингредиентов на соление и подливайте его в кастрюлю время от времени.

Маринованные острые огурцы

Ингредиенты

10 кг огурцов,
500 г сахара,
400 г соли,
250 г зелени укропа,
20 г семян горчицы,
15 г зелени эстрагона,
15 г корней хрена,
5 г молотого черного перца,
2 головки чеснока,
1,4 л 9 %-ного уксуса,
8 л воды.

Способ приготовления

Корень хрена и чеснок очистите и тщательно измельчите.

Зелень укропа и эстрагона помойте, нарежьте и выложите на дно подготовленных трехлитровых банок вместе с хреном, чесноком, семенами горчицы и черным перцем.

Огурцы помойте и вертикально уложите в банки.

В отдельной посуде приготовьте маринад из воды и уксуса с добавлением сахара и соли.

Огурцы залейте кипящим маринадом и пастеризуйте в течение 30 минут.

После этого закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Маринованные огурцы с луком

Ингредиенты

10 кг огурцов,
800 г репчатого лука,
200 г укропа с семенами,
20 г корня хрена,
400 г соли,
150 г сахара,
150 г лимонной кислоты,
1 головка чеснока,
15 горошин черного перца,
15 семян горчицы,
5 лавровых листьев,
10 л воды.

Способ приготовления

Чеснок, лук и корень хрена очистите. Лук измельчите, корень хрена нарежьте небольшими кусочками.

Огурцы помойте, плотно уложите в трехлитровые банки, добавьте в каждую банку по 1 зубчику чеснока, кусочку корня хрена, веточке укропа и горсти репчатого лука.

В отдельной посуде приготовьте маринад из лимонной кислоты, сахар, соли, воды, семян горчицы, лаврового листа и черного перца.

Маринад вскипятите и влейте в банки с огурцами.

Банки пастеризуйте в течение 30 минут, после чего закатайте крышками и поставьте вниз горлышком.

Маринованные огурцы со сладким перцем

Ингредиенты

10 кг огурцов,
2 кг сладкого перца,
1 кг репчатого лука,
600 г зелени укропа,
400 г зелени петрушки,
400 г зелени сельдерея,
400 г чеснока,
400 г корня хрена,
800 г сахара,
800 г соли,
40 г черного молотого перца,
4,8 л 9 %-ного уксуса,
10 л воды.

Способ приготовления

Огурцы залейте водой, оставьте на несколько часов, а затем нарежьте тонким кружочками.

Лук и чеснок очистите и нарежьте. Зелень помойте и нарубите.

Корень хрена очистите, помойте и нарежьте кубиками.

Перец очистите от семян, мякоть нарежьте соломкой.

В отдельной посуде приготовьте маринад из воды, уксуса, соли, сахара и черного перца.

Овощи выложите в простерилизованные банки, аккуратно залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте крышками.

Маринованные огурцы с хреном

Ингредиенты

5 кг огурцов,
1 л 9 %-ного уксуса,
1 корень хрена,
2 луковицы,
2 головки чеснока,
5 горошин белого перца,
5 горошин черного перца,
5 горошин английского перца,
4 гвоздички,
4 столовые ложки горчицы.

Способ приготовления

Огурцы помойте, нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте предварительно подогретым уксусом и оставьте на 2 дня.

По прошествии указанного времени слейте уксус, доведите его до кипения, снова залейте им огурцы и оставьте еще на 2 дня.

Тщательно измельчите гвоздику, черный, белый и английский перец.

Чеснок, лук и корень хрена очистите, натрите на мелкой терке, соедините с горчицей и истолченными специями.

Огурцы выньте из уксуса, обваляйте в полученной смеси, положите в простерилизованные литровые банки, залейте уксусом и закатайте крышками.

Маринованные огурцы с корицей

Ингредиенты

600 г огурцов,
1 л воды,
75 г соли,
50 г зелени укропа, 50 г сахара,
15 мл 70 %-ной уксусной кислоты,
1 лист хрена,
3 листа черной смородины,
3 горошины душистого перца,
6 горошин черного перца,
2 зубчика чеснока,
1 кусочек жгучего перца,
3 веточки петрушки и сельдерея,
корица.

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 6–8 часов.

Зелень, листья черной смородины и хрена помойте и нарежьте.

На дно банок насыпьте специи, выложите зеленую массу и огурцы.

Соедините сахар, соль, уксусную кислоту и воду, доведите до кипения и залейте полученным маринадом огурцы.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8–10 минут и закатайте.

Маринованные огурцы с красной смородиной

Ингредиенты

600 г воды,
1 л воды,
150 г ягод красной смородины,
50 г зелени укропа,
50 г соли,
10 г зелени петрушки и сельдерея,
1 лист хрена,
2 лука-севка,
2 зубчика чеснока,
2 веточки базилика, специи (любые).

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте водой и оставьте на 6 часов.

Желательно за это время сменить воду 2–3 раза.

Зелень помойте и нарубите. Чеснок и лук-севок очистите.

Специи, чеснок, пряную зелень выложите на дно банок.

Огурцы помойте еще раз и уложите в банки вместе с подготовленными ягодами смородины.

Соль растворите в воде, доведите до кипения и залейте полученным рассолом огурцы и смородину.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте крышками.

Маринованные огурцы с виноградными листьями

Ингредиенты

1 кг огурцов,
1 л воды,
5 листьев черной смородины,
5 листьев вишни,
5 листьев мяты,
3 листа винограда,
2 листа хрена,
6 горошин черного перца,
2 зубчика чеснока,
пучок петрушки, сельдерея и укропа,
60 г соли.

Способ приготовления

Листья всех перечисленных растений и зелень помойте.

Чеснок очистите.

Огурцы залейте холодной водой и оставьте на 8 часов, затем добавьте специи и пряную зелень и поставьте на 6 дней в теплое помещение для брожения.

По прошествии указанного времени выньте огурцы из рассола, помойте под холодной проточной водой и переложите в литровые банки. Добавьте чеснок.

Полученный рассол слейте, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, доведите до кипения и залейте им огурцы.

Банки накройте прокипяченными крышками, поставьте на кипящую водяную баню и стерилизуйте в течение 5 минут, после чего закатайте.

Консервированные огурцы

Ингредиенты

3 1/2 кг огурцов,
2 л воды,
500 мл 5 %-ного уксуса,
1 головка чеснока,
3 листа хрена,
10 лавровых листьев,
30 горошин душистого перца,
1 стручка жгучего перца,
1 пучок сельдерея,
1 пучок укропа,
6 столовых ложек соли.

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 8 часов. Желательно за это время сменить воду 3 раза. Листья хрена и зелень укропа и сельдерея помойте и нарубите. Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками.

У жгучего перца удалите плодоножку и семена, а мякоть нарежьте тонкими колечками.

На дно трехлитровых банок выложите слой чеснока, жгучего перца, специй и зелени, сверху аккуратно положите огурцы, затем снова слой специй и огурцы.

Приготовьте маринад, соединив воду с солью и уксусом, доведите раствор до кипения и залейте огурцы.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 25 минут и закатайте.

Огурцы, консервированные с тыквенно-яблочным соком

Ингредиенты

2 кг огурцов,
1 л тыквенного сока,
300 мл яблочного сока.

Способ приготовления

Огурцы помойте, обдайте кипятком и положите в простерилизованные трехлитровые банки.

Тыквенный сок смешайте с яблочным и дайте этой смеси закипеть.

Полученную заливку добавьте в горячем виде в банки с огурцами, оставьте на 5 минут, затем слейте жидкость, еще раз доведите ее до кипения и снова влейте в банки.

Банки закатайте и храните в прохладном месте.

Огурцы, консервированные в томатном соусе

Ингредиенты

3,3 кг огурцов,
2 л томатного сока,
100 г соли,
1 головка чеснока,
3 сладких перца,
3 листа хрена,
5 лавровых листьев,
1 стручка горького перца,
1 пучок укропа.

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 5 часов.

У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть разрежьте на половины.

Чеснок очистите.

Зелень помойте и нарубите.

Томатный сок перелейте в эмалированную посуду, добавьте соль и доведите до кипения.

Лавровый лист и пряную зелень уложите на дно банок, выложите сладкий и горький перец, чеснок и огурцы и залейте томатным соком.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте.

Огурцы, консервированные с щавелевым соком

Ингредиенты

1 кг огурцов,
800 мл воды,
300 г щавеля.

Способ приготовления

Огурцы помойте, обдайте кипятком и переложите в трехлитровые простерилизованные банки.

Щавель помойте, отварите в небольшом количестве воды, тщательно протрите через металлическое сито.

Щавелевую массу переложите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду, доведите до кипения и прогревайте в течение 3 минут.

Огурцы залейте горячей щавелевой массой, оставьте на несколько минут, слейте, снова доведите до кипения и влейте снова в банки.

Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Огурцы, консервированные по-итальянски

Ингредиенты

1 кг огурцов,
1 кг помидоров,
3 сладких перца,
3 луковицы,
3 зубчика чеснока,
3 столовые ложки растительного масла,
1 столовая ложка животного жира,
1 г молотого острого перца,
майоран,
соль.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами.

У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

Чеснок очистите.

Помидоры и огурцы помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Овощи соедините и тушите в разогретом растительном масле до тех пор, пока они не станут мягкими.

К овощной смеси добавьте животный жир, соль, молотый перец и майоран и доведите до готовности.

Полученную массу выложите в полулитровые банки, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 95 °С и закатайте крышками.

Огурцы, консервированные в горчице

Ингредиенты

1 кг огурцов,
350 г горчицы (сухой),
150 г репчатого лука,
1 лавровый лист,
1 пучок укропа,
2 столовые ложки 9 %-ного уксуса,
1 чайная ложка молотого черного перца.

Способ приготовления

Укроп помойте и нарубите.

Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. Лавровый лист измельчите до порошкообразного состояния.

Горчицу соедините с луком и укропом, добавьте уксус и прогрейте, после чего добавьте молотый перец и порошок из лаврового листа.

Полученную массу доведите до кипения. Огурцы помойте, опустите в кипящую горчичную массу, оставьте на 2 минуты и все переложите в простерилизованные литровые банки.

Далее банки закатайте и поставьте в прохладное место.

Огурцы, консервированные в клюквенном соке

Ингредиенты

2 кг огурцов,
800 мл воды,
300 г клюквы.

Способ приготовления

Ягоды клюквы помойте, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и отварите, после чего протрите через сито.

Полученную клюквенную массу переложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на огонь и варите при слабом кипении в течение нескольких минут.

Огурцы помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке, переложите в трехлитровую простерилизованную банку и залейте клюквенным соком.

Сок слейте, еще раз доведите до кипения и снова влейте в банки.

Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место для хранения.

Огурцы, консервированные в виноградных листьях

Ингредиенты

2 кг огурцов,
1 л воды,
300 мл виноградного сока,
виноградные листья.

Способ приготовления

Огурцы помойте, в течение 5 минут бланшируйте в кипятке и сразу же остудите под струей холодной воды. Виноградные листья помойте. Огурцы заверните в листья и выложите в литровые простерилизованные банки. Сок поставьте на медленный огонь, добавьте воду и дайте закипеть.

Огурцы залейте полученной жидкостью, оставьте на 5 минут, затем слейте ее, снова доведите до кипения и еще раз влейте в банки.

Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Огурцы, консервированные с листьями лимонника

Ингредиенты

1 1/2 кг огурцов,
500 г яблок,
1 л воды,
50 г сахара,
50 г соли,
10 листьев лимонника.

Способ приготовления

Огурцы и яблоки помойте и плотно уложите в простерилизованные банки. Листья лимонника залейте холодной водой, добавьте сахар и соль, дайте жидкости закипеть и влейте ее в банки с огурцами и яблоками. Оставьте огурцы на 30 минут, затем слейте маринад, еще раз доведите его до кипения, снова разлейте по банкам и закатайте их крышками.

Огурцы, консервированные по-швейцарски

Ингредиенты

10 кг огурцов,
1 кг репчатого лука,
500 мл 9%-ного уксуса,
5 л воды,
4 лавровых листа,
10 горошин черного перца,
зелень эстрагона.

Способ приготовления

Огурцы помойте и уложите в простерилизованные трехлитровые банки.

Лук очистите, нарежьте и добавьте вместе с промытой зеленью, лавровым листом и черным перцем в банки.

Огурцы залейте уксусом, слегка разбавленным водой, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Малосольные огурцы

Ингредиенты

5 кг огурцов,
200 г зонтиков укропа,
150 г листьев вишни,
150 г листьев смородины,
150 г листьев хрена,
8 листьев любистока,
8 сладких перцев,
2 головки чеснока,
5 л воды,
100 г соли.

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 12 часов. Перец разрежьте пополам, не удаляя семян. Чеснок очистите.

Огурцы плотно уложите в простерилизованные банки и добавьте чеснок, пряную зелень и листья перечисленных растений ($^1/_3$ из них положите на дно, $^1/_3$ должна оказаться в середине банки, $^1/_3$ – сверху).

В 2 $^1/_2$ л холодной воды растворите 3 столовые ложки соли, процедите полученную жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и влейте в банки с огурцами. Сверху положите деревянный кружок и гнет, оставьте на 5 дней.

По прошествии указанного времени снимите пену, слейте жидкость, выньте все ингредиенты и промойте их под струей холодной воды. В отдельной посуде приготовьте второй рассол, соединив оставшуюся соль и воду. Жидкость процедите.

Огурцы и остальные ингредиенты положите обратно в банки, залейте новым рассолом, закройте прокипяченными крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Маринованные корнишоны

Ингредиенты

10 кг корнишонов,
8 1/2 л воды,
750 г сахара,
500 г соли,
320 мл 70 %-ной эссенции,
10 лавровых листьев,
10 гвоздичек,
душистый перец горошком,
корица.

Способ приготовления

По прошествии указанного времени помойте корнишоны и положите в простерилизованные трехлитровые банки.

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, сахар и оставшуюся соль, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, затем добавьте специи и оставьте на огне еще на 10 минут. Перед окончанием приготовления добавьте в маринад уксусную эссенцию.

Корнишоны залейте полученным маринадом, закройте банки полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Консервированные салаты с огурцами

Пикули

Ингредиенты

25 огурцов (мелких),
25 штук лука-севка,
25 зубчиков чеснока,
20 помидоров (мелких),
5 морковок (мелких),
5 сладких перцев,
2 патиссона (мелких),
1 яблоко,
1 кочан цветной капусты,
2 л воды,
200 мл 5 %-ного уксуса,
150 г сахара,
130 г соли,
6 лавровых листьев,
6 гвоздичек,
5 горошин черного перца,
стебли сельдерея и петрушки,
зонтики укропа,
листья черной смородины,
листья вишни.

Способ приготовления

Капусту помойте, разделите на соцветия и несколько раз обдайте кипятком.

Морковь помойте, очистите и нарежьте кружочками.

Патиссоны помойте и нарежьте.

Сладкий перец и яблоко очистите от семян, мякоть нарежьте ломтиками.

Огурцы и помидоры помойте.

Стебли сельдерея, петрушки помойте и нарежьте кусочками.

Лук и чеснок очистите.

На дно литровых банок выложите укроп, листья смородины и вишни, подготовленные овощи.

В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините горячую воду, сахар, соль, уксус, перец горошком, лавровый лист и гвоздику.

Горячим маринадом залейте овощи, банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 12 минут на водяной бане и закатайте.

Салат по-варнски

Ингредиенты

5 кг огурцов,
1 кг репчатого лука,
500 мл растительного масла,
300 г зелени укропа,
200 г зелени сельдерея,
100 мл 9%-ного уксуса,
10 горошин черного перца,
4 лавровых листа,
5 столовых ложек сахара,
2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы вымойте и нашинкуйте. Зелень помойте и нарубите.

Лук очистите и нарежьте кольцами.

В эмалированной посуде соедините огурцы, зелень и лук, оставьте на 30 минут, добавьте уксус, лавровый лист, перец, растительное масло, сахар и соль.

Полученную массу поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, как только огурцы изменят свой цвет. Разложите салат по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Готовый продукт храните в холодном месте.

Салат из огурцов с кинзой

Ингредиенты

5 кг огурцов,
1 кг репчатого лука,
500 мл растительного масла,
300 г зелени укропа,
200 г зелени кинзы,
100 г зелени сельдерея и петрушки,
250 мл 9%-ного уксуса,
3 лавровых листа,
10 горошин черного перца,
5 столовых ложек сахара,
столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы помойте и аккуратно нарежьте тонкими кружочками.

Зелень тщательно помойте, обдайте кипятком и нарубите.

Лук очистите, нарежьте кольцами, соедините с зеленью и огурцами и оставьте на 30 минут.

В отдельной посуде соедините растительное масло, уксус, сахар и соль, добавьте овощи, зелень, черный перец горошком и лавровый лист, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и снимите с огня, когда огурцы начнут менять окраску.

Горячий салат разложите по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышками, накройте теплым одеялом и остудите.

Салат из огурцов с томатами

Ингредиенты

3 кг огурцов,
3 кг помидоров,
1 кг сладкого перца,
1 кг репчатого лука,
500 г баклажанов,
1 л воды,
400 г сахара,
2 столовые ложки соли,
1 столовая ложка уксусной эссенции.

Способ приготовления

У сладкого перца удалите семена и плодоножки.

Лук очистите.

Помидоры и огурцы помойте, уложите вместе с луком и перцем в простерилизованные трехлитровые банки.

Баклажаны помойте, залейте подсоленной водой, отварите и добавьте в банки.

В отдельной посуде приготовьте маринад, соединив воду, сахар, соль и уксусную эссенцию. Полученную жидкость доведите до кипения.

Овощи залейте маринадом, стерилизуйте банки в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Салат из огурцов с яблоками

Ингредиенты

1 кг огурцов,
800 г яблок,
3–4 листа лимонника,
50 г сахара,
50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать толстыми кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами, нарезать ломтиками. Листья лимонника измельчить.

Огурцы и яблоки обдать кипятком, плотно уложить в стерилизованные банки, добавить листья лимонника.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 минуты.

Содержимое банок залить рассолом, оставить на 3–4 минуты, затем слить его, довести до кипения, снова залить им огурцы и яблоки.

Повторить эту процедуру еще 3 раза, затем банки закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и остудить при комнатной температуре.

Салат из огурцов с физалисом

Ингредиенты

1 кг огурцов,
1 кг физалиса,
500 г моркови,
500 г лука,
300 г чеснока,
10 горошин черного перца,
100 г сахара,
100 мл яблочного уксуса,
40 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и вместе с огурцами нарезать тонкими кружочками. Физалис очистить, вымыть.

Лук нарезать кольцами, чеснок измельчить. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить соль, сахар, перец горошком и уксус, оставить на 15 минут.

Овощную смесь варить в течение 15 минут, затем разложить по стерилизованным банкам и герметично закрыть.

Салат из огурцов со сладким перцем в маринаде

Ингредиенты

2 кг огурцов,
1 кг сладкого красного перца,
1 кг репчатого лука (крупного),
300 мл 9%-ного уксуса,
60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук нарезать тонкими кольцами.

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать тонкими полосками.

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

Огурцы, лук и перец выложить слоями в полулитровые сухие банки, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут. Затем банки с салатом закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и оставить при комнатной температуре до полного остывания.

Салат из огурцов со сладким перцем и чесноком

Ингредиенты

1 кг огурцов,
500 г сладкого перца,
100 г зелени укропа,
50 мл 6 %-ного уксуса,
1 л растительного масла,
2 зубчика чеснока,
2 горошины черного перца,
20 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 5–7 мм.

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать кольцами шириной 5 мм.

Чеснок очистить, разрезать каждый зубчик на 3–4 части.

Зелень укропа вымыть и измельчить. Огурцы, сладкий перец, чеснок и зелень смешать, добавить соль, черный перец и уксус, разложить по сухим чистым банкам, влить горячее растительное масло, простерилизовать и герметично закрыть крышками.

Салат из огурцов со сладким перцем и лавровым листом

Ингредиенты

1 кг огурцов (крупных перезрелых),
200 г сладкого перца,
5–6 горошин черного перца,
5 лавровых листьев,
200 мл столового уксуса,
100 г сахара,
100 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, разрезать на 8 частей, удалить семена.

Затем каждый кусочек огурца разрезать поперек и бланшировать в течение 10 секунд, после чего остудить в холодной воде и обсушить.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, бланшировать в течение 10 секунд, затем остудить в холодной воде, снять кожицу и нарезать полосками шириной 3–4 мм.

Для приготовления маринада 1,2 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, лавровые листья, черный перец, кипятить в течение 5 минут и влить уксус.

Огурцы и сладкий перец плотно уложить в литровые банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут, после чего герметично закрыть крышками и охладить.

Салат из огурцов со сладким и душистым перцем

Ингредиенты

1,3 кг огурцов,
1,2 кг помидоров,
400 г моркови,
3 луковицы,
2 сладких перца,
200 мл растительного масла,
3 г душистого молотого перца,
10 мл уксусной эссенции,
5 лавровых листьев,
5 г черного молотого перца,
20 г сахара,
25 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Лук измельчить. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать полукольцами. Подготовленные овощи обжарить по отдельности в разогретом растительном масле.

Помидоры вымыть, нарезать крупными ломтиками, положить в эмалированную кастрюлю, налить немного воды, варить в течение 10 минут, затем протереть сквозь сито.

Огурцы вымыть, разрезать каждый вдоль на четыре части.

В томатное пюре положить обжаренные овощи, соль, сахар, черный и душистый перец, раскрошенные лавровые листья. Держать на слабом огне в течение 15 минут, затем добавить огурцы и варить еще 5 минут.

В овощную смесь влить уксусную эссенцию, перемешать.

Салат в горячем виде разложить по стерилизованным банкам и герметично закрыть крышками.

Салат из огурцов с острым и сладким перцем

Ингредиенты

1 кг огурцов,
500 г помидоров,
500 г сладкого перца,
2 лавровых листа,
300 г острого перца,
2–3 головки чеснока,
1 корень петрушки,
3 чайные ложки уксусной эссенции,
1 корень хрена,
50 г соли,
зелень укропа,
зелень эстрагона,
зелень базилика.

Способ приготовления

Огурцы, помидоры, острый и сладкий перец вымыть. Из сладкого перца удалить плодоножки с семенами.

Подготовленные овощи нарезать мелкими кубиками.

Чеснок очистить, бланшировать в кипящей воде в течение 3 минут.

Корень петрушки очистить, вымыть, мелко нарезать.

На дно стерилизованных банок положить измельченную зелень укропа, эстрагона и базилика, на нее – нарезанные овощи слоями, добавить чеснок, корни хрена и петрушки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, кипятить в течение 5 минут, затем влить эссенцию.

Содержимое банок залить горячим рассолом, пастеризовать при 80 °С в течение 15 минут, после чего закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и остудить.

Салат из огурцов с баклажанами и чесноком

Ингредиенты

1 кг огурцов,
4 баклажана,
4 луковицы,
1 пучок укропа,
40 мл 6 %-ного уксуса,
100 мл растительного масла,
2 зубчика чеснока,
2 горошины черного перца,
10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной $^1/_2$–1 см.

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, нарезать кольцами шириной $^1/_2$ см. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Чеснок очистить, разрезать каждый зубчик на три-четыре части.

Огурцы, баклажаны, лук, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, черный перец и уксус, перемешать, разложить по сухим чистым банкам, влить горячее растительное масло, после чего простерилизовать и герметично закрыть крышками.

Салат из огурцов с кабачками и репчатым луком

Ингредиенты

3 кг огурцов,
3 кг кабачков (молодых),
1 кг моркови,
1 кг репчатого лука,
100 мл растительного масла,
150 г сахара,
75 г соли.

Способ приготовления

Кабачки и очищенную морковь вымыть, натереть на крупной терке. Огурцы нарезать соломкой. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи положить в эмалированную емкость, добавить сахар, соль и растительное масло, довести до кипения и варить в течение 15 минут. Салат в горячем виде разложить по стерилизованным банкам, закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и остудить.

Салат из огурцов с морковью и чесноком

Ингредиенты

8 кг огурцов,
1 кг репчатого лука,
1,2 кг моркови,
500 мл растительного масла,
3 головки чеснока,
300 г сахара,
180 г соли.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кружочками, лук – кольцами. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Чеснок измельчить. Огурцы, лук и морковь соединить, добавить соль, сахар, чеснок и горячее растительное масло.

Овощную массу тщательно перемешать и оставить на 2 часа.

По истечении указанного времени салат разложить по банкам, стерилизовать в течение 1 часа и герметично закрыть крышками.

Салат из огурцов с белокочанной капустой

Ингредиенты

125 г огурцов (соленых),
250 г белокочанной капусты,
500 мл огуречного рассола,
40 г сахара,
30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Соленые огурцы промыть, нарезать соломкой и смешать с капустой.

500 мл воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты, затем влить огуречный рассол и кипятить еще 1 минуту.

Огурцы и капусту плотно уложить в полулитровые банки, залить горячим рассолом, стерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть крышками.

Салат из огурцов с репчатым луком и чесноком

Ингредиенты

10 кг огурцов (крупных),
300 г семян горчицы,
100 г репчатого лука,
1 головка чеснока,
300 мл столового уксуса,
400 г сахара,
300 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать.

Для приготовления маринада 5 л воды довести до кипения, добавить уксус.

Залить полученным раствором огурцы, оставить на 1 час.

Затем слить его, огурцы разложить по стерилизованным банкам, пересыпая семенами горчицы, луком и чесноком.

Маринад процедить, довести до кипения, растворить в нем соль и сахар и залить содержимое банок.

Пастеризовать их при температуре 90 °С (полулитровые банки – 10 минут, литровые и трехлитровые – 15 минут), после чего закатать и остудить при комнатной температуре.

Салат из огурцов с репчатым луком и зеленью петрушки

Ингредиенты

8 кг огурцов,
200 г зелени петрушки,
200 г зелени укропа,
700 г репчатого лука,
200 г чеснока,
200 мл растительного масла,
150 г сахара,
200 мл столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Огурцы вымыть, нарезать соломкой, посолить и оставить на 30 минут.

Образовавшийся сок слить, добавить чеснок, зелень и лук.

Овощную смесь смешать с уксусом, сахаром и растительным маслом, плотно уложить в полулитровые банки, стерилизовать в течение 15 минут, после чего закатать металлическими крышками и остудить.

Салат из огурцов с чесноком и черным перцем

Ингредиенты

4 кг огурцов,
100 г чеснока
20 г горчицы (сухой),
200 г сахара,
200 мл растительного масла,
250 мл столового уксуса,
5 г черного молотого перца,
75 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, измельчить. Огурцы вымыть, нарезать брусочками, добавить остальные ингредиенты, перемешать и оставить на 3 часа.

По истечении указанного времени огурцы вместе с жидкостью разложить по чистым литровым банкам, стерилизовать в течение 20 минут, затем закатать и остудить.

Салат из огурцов со спаржевой фасолью и цветной капустой

Ингредиенты

4 кг огурцов,
2 1/2 кг цветной капусты,
1 кг лука-севка,
250 г моркови,
200 г спаржевой фасоли,
3 г корицы (молотой),
5 гвоздичек,
5 горошин душистого перца,
5 горошин черного перца,
2 лавровых листа,
300 мл столового уксуса,
50 г сахара,
50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать крупными кубиками. Лук очистить, цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Фасоль нарезать кусочками длиной 2 см.

Подготовленные овощи бланшировать в течение 4–5 минут в кипящей воде, затем откинуть на дуршлаг и плотно уложить в стерилизованные литровые банки.

Для приготовления маринада 5 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровые листья, держать на огне в течение 5 минут, затем влить уксус.

Банки с овощами залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15 минут, после чего закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и оставить при комнатной температуре до остывания.

Салат из огурцов с сельдереем и зеленью петрушки

Ингредиенты

1 1/2 кг огурцов,
100 г репчатого лука,
50 г зелени сельдерея,
50 г зелени петрушки,
60 г зелени укропа,
40 г чеснока,
40 г корня хрена,
200 г сладкого перца,
400 мл столового уксуса,
80 г сахара,
4 г черного молотого перца,
80 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Из сладкого перца удалить семена и нарубить его полосками. Зелень петрушки, сельдерея и укропа промыть и измельчить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками. Подготовленные ингредиенты разложить по банкам.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и черный перец, кипятить в течение 5 минут, затем влить уксус.

Содержимое банок залить кипящим маринадом, стерилизовать в течение 15 минут, затем закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и остудить.

Салат из огурцов с зеленью укропа и гвоздикой

Ингредиенты

1 кг огурцов,
200 г репчатого лука,
400 мл 3 %-ного уксуса,
50 г сахара,
7 гвоздичек,
100 г зелени укропа,
50 г соли,
черный перец горошком.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В стерилизованные полулитровые банки выложить слоями огурцы и лук, пересыпая каждый из них зеленью укропа, гвоздикой и черным перцем. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Содержимое банок залить горячим маринадом, стерилизовать 5 минут, после чего закатать.

Салат из огурцов с зеленью укропа и петрушки

Ингредиенты

5 кг огурцов,
200 г сахара,
100 г зелени укропа,
100 г зелени петрушки,
100 г чеснока,
200 г томатной пасты,
200 мл столового уксуса,
50 г соли,
черный перец горошком.

Способ приготовления

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить сахар, томатную пасту, соль и уксус, кипятить 2 минуты.

Огурцы вымыть, срезать кончики, разрезать вдоль на четыре части. Зелень укропа и петрушки вымыть, крупно нарубить. Чеснок очистить, вымыть. На дно сухих чистых банок положить зелень, перец горошком, по 2 зубчика чеснока, сверху выложить огурцы. Содержимое банок залить маринадом и стерилизовать 10–15 минут, после чего закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Салат из огурцов с зеленью петрушки и чесноком (вариант 1)

Ингредиенты

4 кг огурцов,
500 г репчатого лука,
200 г зелени петрушки,
200 мл уксуса,
400 мл растительного масла,
20 горошин черного перца,
20 зубчиков чеснока,
75 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, обрезать кончики и замочить в холодной воде на 6–8 часов, меняя воду два-три раза. Затем нарезать их кружочками толщиной 1 см. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лук очистить, нарезать полукольцами толщиной $^1/_2$ см.

Каждый зубчик чеснока разрезать на две-три части.

Огурцы, лук и зелень поместить в эмалированную емкость, добавить уксус, соль и чеснок, все тщательно перемешать. На дно полулитровых банок положить перец горошком, налить подогретое растительное масло (1–1 $^1/_2$ столовой ложки на каждую банку) и плотно уложить овощную смесь. Наполненные банки накрыть металлическими крышками, пастеризовать при температуре 90 °С в течение 15 минут, после чего закатать.

Салат из огурцов с зеленью петрушки и чесноком (вариант 2)

Ингредиенты

7 кг огурцов,
100 г зелени укропа,
100 г зелени петрушки,
100 г чеснока,
500 мл растительного масла,
500 мл 3 %-ного уксуса,
125 г соли,
200 г сахара.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль на 4 части. Зелень укропа и петрушки измельчить. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

Огурцы смешать с остальными ингредиентами и оставить на 2 часа. Выделившийся сок слить, салат разложить по чистым сухим банкам, стерилизовать 10 минут, после чего герметично закрыть крышками.

Салат из огурцов с тархуном и зеленью укропа

Ингредиенты

1 кг огурцов,
1 кг помидоров,
500 г сладкого перца,
1 кг острого перца,
500 г репчатого лука,
100 г чеснока,
10 горошин черного перца,
50 г зелени тархуна,
50 г зелени укропа,
100 мл яблочного уксуса,
100 мл растительного масла,
150 г сахара,
40 г соли.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть и, не удаляя семян, нарезать его кольцами. Лук, чеснок и зелень укропа и тархуна измельчить. Из острого перца удалить семена и мелко его нарезать.

Подготовленные ингредиенты смешать, добавить соль, черный перец горошком, сахар, уксус, растительное масло и оставить до выделения сока. Затем поставить овощную смесь на огонь и варить в течение 10 минут.

Салат в горячем виде разложить по банкам, закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Салат из огурцов с тархуном и яблоками

Ингредиенты

2 кг огурцов,
1 кг яблок,
50 г зелени тархуна,
50 г зелени укропа,
100 мл растительного масла,
100 мл яблочного уксуса,
50 г сахара,
40 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Из яблок удалить сердцевину и нарезать мякоть ломтиками. Зелень укропа и тархуна вымыть и измельчить. Подготовленные ингредиенты смешать в эмалированной емкости, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло и оставить до выделения сока. Затем салат довести до кипения, варить в течение 10 минут, разложить по чистым сухим банкам, закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Салат из огурцов с черным перцем и тмином

Ингредиенты

10 кг огурцов (крупных),
300 г репчатого лука,
500 г сахара,
400 мл столового уксуса,
15 г семян тмина,
10 г черного молотого перца,
150 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 5 мм. Лук очистить, мелко нарезать. Огурцы пересыпать 100 г соли, семенами тмина, молотым перцем и луком. Полученную смесь плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 7 л воды довести до кипения, добавить сахар и оставшуюся соль, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус.

Огурцы залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С (полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут).

Банки с огурцами закатать металлическими крышками, перевернуть вверх дном и оставить при комнатной температуре до остывания.

Салат из огурцов с лавровым листом и душистым перцем

Ингредиенты

1 кг огурцов (крупных перезрелых),
6 луковиц (мелких),
500 мл столового уксуса,
100 г сахара,
10 горошин черного перца,
10 горошин душистого перца,
2 лавровых листа (крупных),
50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена и нарезать мякоть длинными брусочками.

Подготовленные огурцы выложить в эмалированную кастрюлю, пересыпать солью и оставить на 12 часов. Образовавшийся сок слить, огурцы и нарезанный кольцами лук плотно уложить в стерилизованные банки.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить огуречный сок, лавровые листья, черный и душистый перец, сахар, кипятить в течение 2 минут, после чего процедить и охладить. Салат залить маринадом и герметично закрыть крышками.